Anfänger Lebkuchen

Dieses Rezept darf in der Adventszeit nicht fehlen: Der Anfänger Lebkuchen schmeckt kleinen und großen Naschkatzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,5 h

Zutaten

300 g	Roggenmehl
180 g	Rohrzucker (oder Gelierzucker)
20 g	Zimt
10 g	Natron
20 g	Lebkuchengewürz
2 Stk.	Eier
80 g	Honig
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zum Bestreichen

100 ml	Milch (oder Ei)

Zubereitung

1. Für den Anfänger Lebkuchen das Mehl mit dem Zucker, Zimt, Natron, Lebkuchengewürz, den Eiern und dem Honig zu einem glatten Teig verkneten. Bei Zimmertemperatur über Nacht ruhen lassen.

2. Backofen auf 165-175°C vorheizen. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ca. 3 mm dick ausrollen. Aus dem Teig nach Belieben verschiedene Formen ausstechen.

3. Backblech mit Backpapier auslegen und die Lebkuchen darauf verteilen. Im Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und nach Belieben noch heiß mit Milch oder Ei einpinseln, so dass der Lebkuchen eine glänzende Oberfläche bekommt.

4. Glasur trocknen und Lebkuchen abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Wer möchte, kann den Anfänger Lebkuchen nach Herzenslust mit Zucker- oder Schokoladenglasur verzieren.